

La production de karité au Burkina Faso



2000-03-10

Hélène Peronny

[Légende : Au Burkina Faso, plus de 800 femmes travaillent à la transformation des amandes de karité.]

Le Burkina Faso est le deuxième producteur mondial de karité (aussi appelé arbre à beurre). Selon la pluviométrie, entre autres facteurs, ce petit pays de l'Afrique de l'Ouest produit de 40 000 à 80 000 tonnes d'amandes de karité par an. Celles-ci, réputées pour leur haute teneur en matières grasses, sont utilisées localement pour la cuisine, la pharmacopée et la cosmétologie. Elles intéressent de plus en plus les pays occidentaux pour les soins de la peau.

Traditionnellement, ces amandes sont pressées par les femmes. Jusqu'à tout récemment, ce travail harassant s'effectuait à la main ou à l'aide de presses hydrauliques (faites de crics de camions importés), mal adaptées à la tâche et souvent défectueuses. Grâce au financement du Centre de recherches pour le développement international (CRDI), des chercheurs burkinabé et canadiens ont mis au point des presses à karité qui allègent le travail des femmes et permettent d'augmenter la productivité.

Les origines

Le projet a pris naissance en 1989 alors que Rigobert Yaméogo, chimiste à l'Institut de recherche en sciences appliquées et technologiques (IRSAT), souhaitant améliorer les conditions de travail des productrices de karité, a demandé au CRDI de lui accorder une aide financière. Le Centre a tout d'abord approuvé un projet pilote, puis subventionné une initiative de 400 000 \$ CAN visant à mettre au point une nouvelle technologie. En collaboration avec les chercheurs du [Centre de recherche industrielle du Québec](#) (CRIQ), Yaméogo a construit une presse à vis dont l'action horizontale permet d'extraire manuellement le beurre des amandes de karité. Aujourd'hui, ces presses (qui coûtent environ 2 000 \$ CAN) sont utilisées par des regroupements de productrices qui empruntent pour les acheter.

Cette presse permet de traiter jusqu'à 30 kg d'amandes de karité à l'heure, contre 50 kg en trois jours sans la presse, explique Yaméogo. Le karité concassé est mis dans un conteneur qui bascule face à une énorme vis. Une roue géante, actionnée par les femmes, fait avancer la vis qui écrase les amandes.

Un engouement général

Ce travail se fait presque sans effort. Une pression de 20 kg sur la barre de transmission actionnant la roue suffit à créer une force de 40 tonnes en bout de piston, poursuit le chercheur. De 1992 à 1995, les villageoises ont testé la commodité et le rendement de la presse. L'engouement a été général. À la fin de 1995, 40 presses étaient livrées aux productrices de karité. Il y en a maintenant une centaine en service, utilisées par la majorité des 800 femmes burkinabé qui ont formé des équipes structurées pour assurer la production du karité.

Le beurre de karité a de multiples usages. *Les villageoises s'en servent comme crème hydratante ou pour masquer les imperfections du teint, soigner la peau des bébés ou prévenir la chute des cheveux. Les femmes burkinabé, surtout dans les régions rurales, l'utilisent aussi pour la cuisson,* précise Yaméogo.

Les marchés d'exportation

À l'étranger, la décision de l'Union européenne d'autoriser l'utilisation de graisse végétale, dont le beurre de karité, dans la fabrication du chocolat crée de nouveaux débouchés. La Suisse, le Japon, les États-Unis et le Canada utilisent surtout le beurre de karité en cosmétologie.

Étant donné l'augmentation de la production, les femmes burkinabé réclament une presse plus efficace. [Rigobert Yaméogo](#) est donc à mettre au point un prototype de presse à moteur, adaptable aux presses manuelles. *Ce prototype permet de traiter deux tonnes de karité par jour. L'objectif à court terme est de munir d'un moteur toutes les presses dont se servent les groupes de femmes qui produisent en grandes quantités pour l'exportation,* affirme-t-il.

Les projets d'avenir

En 1998, le CRDI a approuvé un troisième projet sur le karité. *Il s'agit de débarrasser le beurre de son odeur âcre pour en faire un produit cosmétique et alimentaire de haute qualité, destiné non seulement à l'exportation mais aussi à la consommation locale,* explique [Bakari Kassamba](#), collègue de Yaméogo. Le gouvernement du Burkina Faso veut notamment inciter les burkinabé à utiliser le karité comme substitut alimentaire à l'huile de palme et d'autres huiles présentement importées du Ghana, de la Côte d'Ivoire et de la Malaisie. Pour favoriser ce changement, Kassamba a mis au point un « éliminateur d'odeur », appareil qui permet aux substances odorantes de se volatiliser, et un « fractionnateur », autre machine capable de séparer les éléments liquides et solides du beurre, afin de les adapter au procédé de fabrication.

Le projet karité, qui crée des emplois et procure un revenu supplémentaire aux femmes, contribue à la croissance économique du Burkina Faso. Il devrait aussi favoriser la création d'emplois dans le secteur de l'artisanat puisque les productrices de karité veulent modifier le conditionnement du produit en se servant des feuilles des palmiers éventails locaux. Qui plus est, le projet a une incidence favorable sur l'environnement car, en incitant les burkinabé à protéger les arbres à beurre, il favorise la lutte contre la désertification.

Hélène Peronny, journaliste canadienne lauréate d'une bourse du CRDI, s'est rendue au Burkina Faso lors d'un stage pour l'Agence Periscoop Multimédia.
(Photo : S. Colvey, CRDI)

[Projet de référence du CRDI # 961006]

Cet article vous inspire des commentaires ? Nous les recevrons avec plaisir à info@idrc.ca .

Renseignements :

Rigobert Yaméogo, directeur, Centre national de la recherche scientifique et technologique (CNRST), Institut de recherche en sciences appliquées et technologiques (IRSAT); Tél / fax: (226) 35-74-48

Fax: (226) 35-70-29

Courriel: r.yameogo@fasonet.bf et rigobert.yameogo@cnrst.bf

Kassamba Bakari, responsable du laboratoire d'analyse des méthodes, Centre national de la recherche scientifique et technologique (CNRST), Institut burkinabé de l'énergie (IBE); tél. : (226) 35.70.31 ou (226) 35.70.29; téléc. : (226) 36.74.48

Des liens à explorer...

[La production d'huiles essentielles en Afrique occidentale](#), par Honoré Blao.

[L'utilisation maximale de l'olive ou comment transformer un problème écologique en débouché économique](#), par Raymond Laprée.

[The Sweet Smell of Success](#) (en anglais).

[Valorisation de la biomasse végétale par les produits naturels](#).